

# VIDÉKFEJLESZTÉSI ÉRTESÍTŐ

## A VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

### TARTALOM

5. Szám	Tárgy	Oldal
	<b>Közlemények</b>	
	Közlemény a Balaton oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi jelzéssé való átalakításáról -----	269
	Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi jelzéssé való átminősítését tartalmazó összefoglaló dokumentum és termékleírás -----	294

**Közlemények****Közlemény****a Balaton oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi jelzéssé való átalakításáról**

A borászati termékek eredetmegjelöléseinek és földrajzi jelzéseinek közösségi oltalmára irányuló eljárásról, valamint ezen termékek ellenőrzéséről szóló 178/2009. (IX. 4.) Korm. rendelet 22. §-ának (5) bekezdése alapján a Vidékfejlesztési Minisztérium közzéteszi a Balaton oltalom alatt álló eredetmegjelölés oltalom alatt álló földrajzi jelzéssé való átalakítását tartalmazó összefoglaló dokumentumot és termékleírást.

A termékleírásban meghatározott termőterületen és feldolgozási területen telephellyel vagy állandó lakóhellyel rendelkező természetes és jogi személyek – a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendelet II. része II. címe I. fejezetének Ia. szakaszában foglalt jogosultsági feltételekre vonatkozó, megfelelően indokolt nyilatkozattal – a közzétételtől számított két hónapon belül kifogást nyújthatnak be.

A kifogást Dr. Fazekas Sándor miniszter úrnak kell küldeni és a Vidékfejlesztési Minisztérium Agrárpiaci Főosztályának (1055 Budapest Kossuth Lajos tér 11.) kell címezni.

A kifogás elbírálására a 178/2009. (IX. 4.) Korm. rendelet 13. §-a (3) bekezdésében foglaltak az irányadók.

**607/2009/EK bizottsági rendelet II. Melléklet  
ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM**

Beérkezés dátuma (NN/HH/ÉÉÉÉ)

*[a Bizottság tölti ki!]*

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

A kérelem nyelve

magyar

Az akta száma:

*[a Bizottság tölti ki!]***A kérelmező**

A jogi vagy természetes személy neve

Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

*Házszám*

2

*Utcanev*

Római út

*Irányítószám*

8261

*Település*

Badacsony

*Ország*

Magyarország

Jogi státusz, méret és összetétel (jogi személyek esetén)

A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület

*Állampolgárság*

---

Tel, fax, e-mail

*Tel*

+36 87-566-015

*Fax*

+36 87-566-015

*E-Mail*

bederics@t-online.hu

**Közvetítő**

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

*Házszám*

11

*Utcanev*

Kossuth tér

*Irányítószám*

1055

*Település*

Budapest

*Ország*

Magyarország

Tel, fax, e-mail

*Tel*

+36 1-795-3844

*Fax*

+36 1-795-0091

*E-Mail*

agrarpiaci@vm.gov.hu

**BALATON ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM****I. NÉV**

Balaton

Változatok: Balatoni

Eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

**II. A BOROK LEÍRÁSA****II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor****II/1A. Analitikai előírások**

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Összes alkoholtartalom [%vol]
1.	fehér	4,0 – 9,0	min. 9,0
2.	rozé	4,0 – 9,0	min. 9,0
3.	vörös	4,0 – 9,0	min. 9,0

**II/1B. Érzékszervi jellemzők**

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Aranysárga színtónusú, közepes illatintenzitású gyakran testes fehérbor lekerekedett savakkal, és az enyhe kesernyés, mandulára emlékeztető ízvilággal.
2.	rozé	A lazacszíntől a világos piros árnyalatig terjedő színvilág, közepes illatintenzitás, érett tanninok mellett a testesség jellemző a balatoni rozé borokra.
3.	vörös	Rubinvörös színű bor, gyümölcsös vörösbor, közepes tannintartalom és lekerekedett savakkal.

**II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő****II/2A. Analitikai előírások**

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Összes alkoholtartalom [%vol]
1.	fehér	4,0 – 9,0	min. 9,0
2.	rozé	4,0 – 9,0	min. 9,0
3.	vörös	4,0 – 9,0	min. 9,0

**II/2B. Érzékszervi jellemzők**

	<b>Bortípus</b>	<b>Érzékszervi jellemzők</b>
1.	fehér	Színe halványzöldtől a világos arany árnyalatig változik. Illatában az üdeség ízében lekerekedett savstruktúra és komplex gyümölcsösség jellemző.
2.	rozé	A Balatoni rozék színe az élénk lazac színtől az enyhén rózsaszín színig változik. Illatában a közepes intenzitású gyümölcsösség meghatározó. Savai érettek és lekerekedettek.
3.	vörös	Rubinvörös szín, illatában a piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző lekerekedett savakkal.

**III. HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEK**

- a) Tájbor  
b) Siller

**IV. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK**

A bor édesítése csak a lehatárolt termőterületen belül lehetséges.

**A szőlőművelés szabályai:**

- a szőlő művelésmódja, térállása:
  - a 2006. szeptember 22-e után telepített szőlőültetvények esetében:
    - művelésmód: ernyő, Moser, Sylvoz, alacsony-, középmagas és magas kordon, Guyot, egyes függöny, fejművelés, bakművelés;
    - Telepített tőkehelyek száma: minimum 3300 tő / hektár.
  - a 2006. szeptember 22-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzéses borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
- a szőlő minősége:

	<b>Bortípus</b>	<b>A szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve</b>
<b>BOR</b>		
1.	fehér	9 %vol
2.	Rozé	9 %vol
3.	vörös	9 %vol
<b>PEZSGŐ</b>		
4.	fehér	9 %vol
5.	Rozé	9 %vol

## V. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Andocs, Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Bak, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonberény, Balatonboglár, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonendréd, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatongyörök, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonrendes, Balatonszabadi, Bérbaltavár, Balatonszemes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Becsehely, Borgáta, Borszörcsök, Böhönye, Celldömölk, Csabrendek, Csáford, Czerszegtomaj, Csoma, Csopak, Csörnyeföld, Csurgó, Dióskál, Doba, Dobri, Dörgicse, Egeraracs, Eszteregnye, Felsőörs, Galambok, Garabonc, Gyenesdiás, Gyugy, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Hévíz-Egregy, Hollád, Homokkomárom, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Káptalantóti, Karád, Kemeneskápolna, Kercseliget, Kerkateskánd, Kéthely, Kisapáti, Kissomlyó, Kőröshegy, Kötce, Kővágóörs, Köveskál, Látvány, Lengyeltóti, Lenti, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Letenye, Lovas, Magyarszerdahely, Marcali, Mencshely, Mesteri, Miháld, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Mosdós, Murarátka, Murszemenye, Nagyberki, Nagykanizsa, Nagyrada, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Ordacsehi, Orosztony, Örvényes, Pakod, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülp, Rezi, Rigyác, Salföld, Sármellék, Sáska, Somlójenő, Somlószőlős, Somlóvásárhely, Somogysámsón, Somogytúr, Somogyzsitfa, Söjtör, Sümeg, Sümegprága, Szabadi, Szécsisziget, Szentantalfa, Szentbékál, Szentgyörgyvár, Szentjakabfa, Szigliget, Szőlád, Szőlősgyörök, Tagyon, Tapolca, Tekenye, Tihany, Tormafölde, Uzsa, Valkonya, Várvolgy, Vászoly, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Visz, Vonyarcvashegy, Zajk, Zalabér, Zalahaláp, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Zamárdi, Zánka településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

## VI. MAXIMÁLIS HOZAM

	Bortípus	Maximális hozam
<b>BOR</b>		
1.	fehér	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	rozé	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	vörös	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
<b>PEZSGŐ</b>		
4.	fehér	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
5.	rozé	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

## VII. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	Bortípus	Engedélyezett fajták
<b>BOR</b>		
1.	fehér	Bacchus, Piros Bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cerszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjó, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér,

		Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	rozé	Bacchus, Piros Bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	vörös	Bacchus, Piros Bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
<b>PEZSGŐ</b>		
4.	fehér	Bacchus, Piros Bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
5.	rozé	Bacchus, Piros Bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
6.	Vörös	Bacchus, Piros Bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

## VIII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### VIII/1. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Balaton tó körül fekvő hat borvidék alkotta Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzés területének legfontosabb közös természeti tényezőjét a Balaton közelsége jelenti. Közép-Európa legnagyobb felületű tava jelentősen módosítja a terület kontinentális klímáját: a nagy víztömeg hatására a nyár hűvösebb, a levegő párásabb és a tél enyhébb az azonos szélességi fokon elhelyezkedő európai területeknél.

A Balaton temperáló hatása mellett fontos kiemelni azt a tényt, hogy a Balaton északi partjától távolabb húzódó Bakony-hegység védi a medencét a hideg északi és nyugati szelek betörésétől, melyek hatásaként a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik 53 év átlagában 25 °C fölé. Az évi középhőmérséklet magasabb az átlagosnál 9-11 °C, az évi napsütéses órák száma: 1900 óra körül alakul. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm.

A Balaton lehatárolt termőterületen a szőlők általában a Balaton tó környéki domb- és hegyoldalak déli, délkeleti és délnyugati dűlőin terülnek el.

Talaját tekintve a Balaton lehatárolt termőterület jellegzetes talaja a Rhamann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

A termék földrajzi eredetéből levezethető minőségi jellemzőire, hírnevére vagy egyéb sajátos tulajdonságaira vonatkozó adatok.

#### 2. A borok leírása

A Balatoni borokra jellemző frissesség, érett savstruktúra, és testes borok alapozták meg a balatoni borok hírnevét az évezredek folyamán. A balatoni táj és a környező hegy- és domboldalak története elválaszthatatlan a szőlő-és borkultúra történetétől, azzal szervesen összekapcsolódik.

A történeti leírások szerint a területen a római kort megelőzően foglalkoztak az itt élők szőlő- és bortermesztéssel. A római korban Pelso-nak nevezett Balaton fejlett szőlőkultúrájára utal a tó nyugati medencéjében végzett ásások során fellelt, a bortermesztéshez és borkóstoláshoz köthető eszközök. A környék borkultúrája az ókorban Probus császár intézkedéseinek köszönhetően lendült fel, és a Borostyán kőúton keresztül került értékesítésre az észak-európai országok irányába.

A középkori Magyarországon a Balaton környéki borok presztízsét jól mutatja az a tény, hogy a földesuraknak kiváltság volt Balaton környéki szőlőuradalmat kapni királyhoz való hűségük jutalmául. A szőlő- és borkultúra fejlődése tekintetében fontos kiemelni azokat az egyházi birtokokat, és monostorokat, melynek köszönhetően a Balatoni borok hosszú időn keresztül az egyházi liturgia kedvelt miseborai voltak hazánkban és külföldön is. A Balatoni bor hírnevét mutatja, hogy a helyi egyházi rendek legfontosabb bevételi forrását a bor jelentette a középkorban.

Más magyar borvidékkel szemben, a Balaton környékén a török vést követően letelepült idegen ajkú lakosság a helyi, autochton fajták (pl.: Bakator, Juhfark, Kéknyelű, Pintes) termesztését folytatták a vidéken, melyek többsége a pontusi fajtakörbe tartozik. A filoxéra vészig ezek a borok alapozták meg a Balatoni borok hírnevét a közeli európai országokban.

A Balatoni szőlőtermelők tömegét ugyan gazdaságilag ellehetetlenítette a filoxéra járvány, de a borrhíó viszonylag rövid idő alatt visszaszerezte egykori hírnevét. A területen ekkor megjelenő Olasz rizling és Szürkebarát mára a régió nevével elválaszthatatlan fajtának tekinthető. A második világháborúig



a Balatoni borok keresett termékek voltak az európai (német, osztrák, skandináv) és a tengeren túli (Egyesült Államok) országokban is.

A régió termőtajának egyediségét és hírnevét mutatja, hogy az államszocializmus időszakában a visszafogott nyugati borexport ellenére „Balaton” néven szállítottak borokat a nyugat-német piacra, melyek keresett és kedvelt termékeknek számítottak ezen időszakban is.

A magyar nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz adaptálódott aromatikusan fajták (pl.: Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Zeus) termesztésbe vonásával könnyen alkalmazkodott a borrégió az elmúlt húsz év fogyasztói elvárásaihoz.

A Balatoni borok hírnevét az elmúlt száz évben segítette elő a tó turisztikai fejlődése. Az ideérkező turisták számára a szőlőhegyek fontos tájépitő elemet jelentenek. A borászatnak a Balatoni turizmusban betöltött történelmi szerepét mutatja, hogy az 1904-ben megalapított Balatoni Szövetségnek több borvidék alapító tagja volt.

A különböző borutakon és borünnepek alkalmával közvetlenül is megismerkedhetnek a balatoni termelők boraival, melyet lakóhelyükre hazatérve is szívesen fogyasztanak és keresnek.

### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Balaton egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erőtalajok állandó vízellátását biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, így a borban a vegetális és fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A Balaton vízfelületének reflektáló hatására több fény éri a Balatoni ültetvényeket a domb- és hegyoldalokon, mint ami az átlagos napsütötte órák számából következne. Különösen fontos ez a tény a mediterrán anticiklonok biztosította hosszú, napos őszi folyamán. A Balatoni termelők által évszázadok óta termesztett közepes (pl.: Juhfark, Chardonnay, Rizlingszilváni) és késői érésű fajták (pl.: Olasz rizling, Szürkebarát) is magas cukorfokkal szüretelhetők, így a Balatoni borok testesek, telt ízűek, zamatosak.

A magas relatív páratartalmú nyári levegőt a Bakony hegység irányából esténként lezúduló hűvös szellők frissítik fel. Ez az állandó légmozgás a szőlőn a gombás megbetegedések elterjedését fékezi, így a szőlő egészségesen szüretelhető. Így a Balatoni borok gyümölcsösek, savai lekerekedettek, érettek, rozé- és vörösborok esetében a tanninok selymesek és elegánsak.

A fajtaszerkezetből és a borok érzékszervi adottságaiból adódóan a Balatoni borok a külföldi vásárlók között is kedvelt terméknek tekinthető. Ennek sikerét mutatja, hogy a borrégióban termelt borok egyötöde külpiacokon (pl.: Oroszország, Lengyelország, Kína, Németország) kerül értékesítésre.

A Balatoni borok hírnevének és minőségének legjelentősebb szakmai elismerését jelzi, hogy a legrangosabb magyar borászati díjat, az 1991-től évente kihirdetésre kerülő „Év bortermelője” kitüntetést, 4 alkalommal Balatoni borász vehette át.

## VII/2. PEZSGŐ

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Balaton tó körül fekvő hat borvidék alkotta Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzés területének legfontosabb közös természeti tényezőjét a Balaton közelsége jelenti. Közép-Európa legnagyobb felületű tava jelentősen módosítja a terület kontinentális klímáját: a nagy víztömeg hatására a nyár hűvösebb, a levegő párásabb és a tél enyhébb az azonos szélességi fokon elhelyezkedő európai területeknél.

A Balaton temperáló hatása mellett fontos kiemelni azt a tényt, hogy a Balaton északi partjától távolabb húzódó Bakony-hegység védi a medencét a hideg északi és nyugati szelek betörésétől, melyek hatásaként a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik 53 év átlagában 25 fok fölé. Az évi középhőmérséklet magasabb az átlagosnál 9-11 °C, az évi napsütéses órák száma: 1900 óra körül alakul. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm.

A Balaton lehatárolt termőterületen a szőlők általában a Balaton tó környéki domb- és hegyoldalak déli, délkeleti és délnyugati dűlőin terülnek el.

Talaját tekintve a Balaton lehatárolt termőterület jellegzetes talaja a Rhamann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

### 2. A borok leírása

A Balatoni pezsgő minőségét elsősorban az itt termelt küvé borok minősége garantálja, melyekre a frissesség, és a pezsgősítés szempontjából nélkülözhetetlen érett és markáns savstruktúra jellemző. A Balatoni pezsgő meghatározó íz jegye a gyümölcsösség, mely hosszan köszön vissza a bor ízében.

A csodálatos balatoni tájon termelt pezsgő története az elmúlt hatvan évre vezethető vissza. A pezsgő készítés központjainak infrastrukturális beruházásai ekkor valósult meg a borrégióban, melyek szakmai sikerén azóta több helyi pincészet is fejlődésnek indult, és öregbítették a Balatoni pezsgők hírnevét.

A Balatoni pezsgők hírnevét mutatja, hogy a borrégióban előállított pezsgők a magyar pezsgőpiac közel egyharmadát adják.

A Balatoni pezsgők minőségét a nagyszámú fajták különleges harmóniája garantálja. Ezt a széles fajtakört az itt letelepedő, soknemzetiségű lakosság alakította ki az évezredek folyamán:

- helyi jelentőségű, a honfoglaló magyarok által behozott (pontusi fajtacsoport) fajták leszármazottjainak tekinthető fajták (pl.: Kéknyelű, Bakator, Juhfark, Pintes);
- főként a filoxéravészt követően megjelenő nyugati (occidentalis) fajtacsoportba tartozó fajták (pl.: Chardonnay, Olasz rizling, Szürkebarát);
- a modern korban megjelent, a helyi ökológiai adottságokhoz nemesített fajták (pl.: Zeus, Zenit, Csereszegi fűszeres) helyi nemesítésű fajták

együttes jelenléte jellemző a Balatoni borrégióban.

### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A sokszínű Balatoni fajtaszervezetből adódóan, az itt készült küvék házasításának összhangja jelenti a Balatoni pezsgők diszkrét, ugyanakkor elegáns illatának és a gyümölcsös ízérzet alapját. A Balatoni pezsgők gyümölcsös és komplex ízérzete és illatstruktúrája visszavezethető a különböző fajtakörbe sorolt fajtákra, melyeket a Balatonon termesztenek.

A Balatoni pezsgők gyümölcsös karakterének másik környezeti hatását az jelenti, hogy a magas relatív páratartalmú nyári levegőt a Bakony hegység irányából esténként lezúduló hűvös szellők frissítik fel. Ez az állandó légmozgás a szőlőn a gombás megbetegedések elterjedését fékezi, így a szőlő egészségesen szüretelhető.

A Balaton egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erőtalajok állandó vízellátását biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, így a pezsgőben a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A Balaton vízfelületének reflektáló hatására több fény éri a Balatoni ültetvényeket a domb- és hegyoldalakon, mint ami az átlagos napsütötte órák számából következne. Különösen fontos ez a tény a mediterrán anticiklonok biztosította hosszú, napos ősz folyamán, ezért a Balatoni pezsgők testesek, telt ízűek, zamatosak.

A Balatoni pezsgők hírnevének és minőségének legjelentősebb szakmai elismerését jelzi, hogy a legrangosabb magyar borászati díjat, az 1991-től évente kihirdetésre kerülő „Év bortermelője” kitüntetést, első alkalommal a pezsgőkészítők közül, a Balatoni borrégióban dolgozó Garamvári Vencel vehette át 2006-ban.

## IX. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### IX/1. Jelölési szabályok:

- a) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

	Bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret vagy virgin vintage	újbor vagy primőr	Szüretlen	Muskotály	Siller	Palackban erjesztett	termelői pezsgő	cuvée vagy küvé
<b>BOR</b>										
1.	Fehér	+	+	+	+	+	-	-	-	+
2.	Rozé	-	+	+	+	-	-	-	-	+
3.	Vörös	+	+	+	+	-	+	-	-	+
<b>PEZSGŐ</b>										
4.	Fehér	-	-	-	-	+	-	+	+	+
5.	Rozé	-	-	-	-	-	-	+	+	+

### IX/2. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:

- b) Tolna megye: Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Högyész, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkeszi, Mórág, Mócsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod, Alsónána, Alsónyék, Báta, Báticasék, Decs, Hanc, Kakasd, Kéty, Medina, Öcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba

- c) Fejér megye: Bicske, Csabdi, Alcsútdoboz, Etyek, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, Tordas, Vál, Gárdony, Kápolnásnyék, Nadap, Pákozd, Pázmánd, Sukoró, Velence, Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly, Aba, Igar, Lajoskomárom, Mezőkomárom, Seregélyes, Szabadhidvég
- d) Komárom-Esztergom megye: Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerézteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Keszölc, Kocs, Lábatlan, Mocsa, Neszmély, Nyergesújfalu, Mogyorósbánya, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszőlős
- e) Baranya megye: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend,
- f) Zala megye: Keszthely

## X. ELLENŐRZÉS

### **1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:**

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1-346-09-30

Fax.: +36 1-212 49 78

e-mail.: [bmi@mgsh.gov.hu](mailto:bmi@mgsh.gov.hu)

Web.: <http://www.mgsh.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

### **2. Az ellenőrzések köre:**

- a termék érzékszervi és analitikai tulajdonságainak vizsgálata;
- a terméket előállító üzem helyszíni vizsgálata.

### **3. Az ellenőrzések módja:**

- Érzékszervi vizsgálat: kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés a forgalomba hozatalt követően;
- Analitikai vizsgálat: szisztematikus ellenőrzés a forgalomba hozatalt megelőzően, valamint kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés a forgalomba hozatalt követően;
- Helyszíni ellenőrzés: kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés;
- Adminisztratív ellenőrzés: a termékleírás betartásának nyomon követhetőségi rendszere;

**607/2009/EK bizottsági rendelet I. Melléklet****Kérelem  
eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja**

Beérkezés dátuma (NN/HH/ÉÉÉÉ)

*[a Bizottság tölti ki!]*

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

A kérelem nyelve

Az akta száma:

*[a Bizottság tölti ki!]***A kérelmező**

A jogi vagy természetes személy neve

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

*Házszám**Utcanev**Irányítószám**Település**Ország*

Jogi státusz, méret és összetétel (jogi személyek esetén)

Állampolgárság

Tel, fax, e-mail

*Tel**Fax**E-Mail***Közzetítő**

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

*Házszám*

11

*Utcanev*

Kossuth tér

*Irányítószám*

1055

*Település*

Budapest

*Ország*

Magyarország

Tel, fax, e-mail

*Tel*

+36 1 795 3844

*Fax*

+36 1 795 0091

*E-Mail*

[agrarpiaci@vm.gov.hu](mailto:agrarpiaci@vm.gov.hu)

Bizonyíték az oltalomra (harmadik ország esetén)

### **Termékleírás**

Lapok száma

Aláíró(k) neve

Németh László...(titkár)

Németh Iván... (elnök)

Aláírás(ok)

### **A termékleírás elérhetősége (link)**

[link a VM honlapra]

**BALATON TERMÉKLEÍRÁS****I. NÉV**

Balaton

Változatok: Balatoni

Eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

**II. A BOROK LEÍRÁSA****II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor****II/1A. Analitikai előírások**

	<b>Bortípus</b>	<b>Összes savtartalom [g/l]</b>	<b>Összes alkohol-tartalom [%vol]</b>	<b>Tényleges alkohol-tartalom [%vol]</b>	<b>Maximális illósav-tartalom [g/l]</b>	<b>Összes cukortartalom [g/l]</b>	<b>Maximális kénessav-tartalom [g/l]</b>
1.	fehér	4,0 – 9,0	min. 9,0	9 – 15	1,08	*	**
2.	rozé	4,0 – 9,0	min. 9,0	9 – 15	1,08	*	**
3.	vörös	4,0 – 9,0	min. 9,0	9 – 15	1,2	*	***

\* a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerint

\*\* 5 g/l cukortartalom alatt 200 mg/l, afelett 250 mg/l

\*\*\* 5 g/l cukortartalom alatt 150 mg/l, afelett 200 mg/l

**II/1B. Érzékszervi jellemzők**

	<b>Bortípus</b>	<b>Érzékszervi jellemzők</b>
1.	fehér	Aranysárga színtónusú bor, melyben a zöldes színjegyek is megjelennek. Diszkrét, közepes illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, jácint, nárcisz, hársfavirág, orgona, akác) jellemző illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben a gyümölcsösség mellett a lekerekedett savak, és a borok testessége jellemző, a Balatoni borokra enyhe kesernyés, mandulára emlékeztető íz világgal.
2.	rozé	A lazacszíntől a világos piros árnyalatig terjedő színvilág jellemző a Balatoni rozé borra. Közepes illatintenzitású rozéborokban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna, áfonya, meggy) illata mellett gyakran a vadrózsa, akácvirág és viola édeskés illatjegyek jelennek meg. Ízében a lekerekedett savak, alacsony tannintartalom mellett a testesség jellemző a balatoni rozé borokra egy a Balatoni borokra jellemző enyhén kesernyés lezárással.
3.	vörös	Rubinvörös színű bor, mely a vörös és bíbor jegyekkel egészülhet ki. Üde, gyümölcsös illatú vörösbor, melyben a piros húsú bogyós gyümölcsök (szeder, málna, egres, szamóca) illata közepes intenzitással jelenik meg, kiegészülve enyhe pörkölt, füstös tónusokkal és gyakran diszkrét animális illatokkal. Ízében a közepes tannintartalom és alkoholtartalom könnyedséget kölcsönöz a balatoni vörösbornak. Savai lekerekedettek és harmonikusan simulnak a gyümölcsös ízekkel (szeder, málna, ribizli, meggy), melynek végén gyakran egresre emlékeztető lezárással jellemző egy mandulára jellemző utóízzel.

**II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő****II/2A. Analitikai előírások:**

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Összes alkohol- tartalom [%vol]	Tényleges alkohol- tartalom [%vol]	Maximális illósav- tartalom [g/l]	Összes cukor- tartalom [g/l]	Maximális kénessav- tartalom [g/l]
1.	fehér	4,0 – 9,0	min. 9,0	9 – 15	1,08	*	235
2.	rozé	4,0 – 9,0	min. 9,0	9 – 15	1,08	*	235
3.	vörös	4,0 – 9,0	min. 9,0	9 – 15	1,08	*	235

\* a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint

**II/2B. Érzékszervi jellemzők**

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe halványzöldtől a világos arany árnyalatig változik. Illata a Balatonra jellemző fajtagazdagság miatt mindig üde, enyhén aromatikus. Ízben lekerekedett savstruktúra jellemzi, illetve a fajták sokszínűségéből eredő illat-komplexitás és gyümölcsös ízérzet.
2.	rozé	A Balatoni rozék az élénk lazac színtől az enyhén rózsaszín színig változik. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző közepes intenzitású gyümölcsösség jelenik meg. Érett lekerekedett savak jellemzőek ízében a Balatoni rozé pezsgőre, aminek véglegesengésében a termőtájra jellemző enyhe kesernyés ízérzet fedezhető fel.
3.	vörös	Rubinvörös szín jellemzi, mely vörös és bíbor színű tónusokkal egészülhet ki. Illatára a piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző. Lekerekedett savainak és visszafogott tannintartalmának köszönhetően a Balatoni vörös pezsgőket a gyümölcsös ízek uralják.

**III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK**

A bor édesítése csak a lehatárolt termőterületen belül lehetséges.

**A szőlőművelés szabályai:****1. a szőlő művelésmódja, térállása:**

- a. a 2006. szeptember 22-e után telepített szőlőültetvények esetében:
  - i. művelésmód: ernyő, Moser, Sylvoz, alacsony-, középmagas és magas kordon, Guyot, egyes függöny, fejművelés, bakművelés;
  - ii. Telepített tőkehelyek száma: minimum 3300 tő / hektár.
- b. a 2006. szeptember 22-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzéses borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.

**2. rügyterhelés: 14 rügy/m<sup>2</sup>****3. a szüret módja: Kézi és gépi**



## 4. a szőlő minősége:

	Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
<b>BOR</b>		
1.	fehér	9 % vol
2.	Rozé	9 % vol
3.	vörös	9 % vol
<b>PEZSGŐ</b>		
4.	fehér	9 % vol
5.	Rozé	9 % vol

## 5. a szüret időpontjának meghatározása: a hegyközségi tanács választmánya határozza meg.

## IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Andocs, Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Bak, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonberény, Balatonboglár, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonendréd, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatongyörök, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonrendes, Balatonszabadi, Bérbaltavár, Balatonszemes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Becsehely, Borgáta, Borszörcsök, Böhönye, Celldömölk, Csabrendek, Csáford, Cserszegtomaj, Csoma, Csopak, Csörnyeföld, Csurgó, Dióskál, Doba, Dobri, Dörgicse, Egeraracs, Eszteregnye, Felsőörs, Galambok, Garabonc, Gyenesdiás, Gyugy, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Hévíz-Egregy, Hollád, Homokkomárom, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Káptalanfő, Karád, Kemeneskápolna, Kercseliget, Kerkateskánd, Kéthely, Kisapáti, Kissomlyó, Kőröshegy, Kötcse, Kővágóörs, Köveskál, Látvány, Lengyeltóti, Lenti, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Letenye, Lovas, Magyarszerdahely, Marcali, Mencshely, Mesteri, Miháld, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Mosdós, Murarátka, Murszemenye, Nagyberki, Nagykanizsa, Nagyrada, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Ordacsehi, Orosztony, Örvényes, Pakod, Pálozsnak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Rezi, Rigyác, Salföld, Sármellék, Sáska, Somlójenő, Somlósztől, Somlóvásárhely, Somogysámsón, Somogytúr, Somogyzsitfa, Söjtör, Sümeg, Sümegprága, Szabadi, Szécsisziget, Szentantalfa, Szentbékál, Szentgyörgyvár, Szentjakabfa, Szigliget, Szőlád, Szőlősgyörök, Tagyon, Tapolca, Tekenye, Tihany, Tormafölde, Uzsa, Valkonya, Várköly, Vászoly, Vindornyalak, Vindornyasztól, Visz, Vonyarcvashegy, Zajk, Zalabér, Zalahaláp, Zalakaros, Zalasabar, Zalaszentő, Zalaszentgrót, Zamárdi, Zánka településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határterületei

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

	Bortípus	Maximális hozam
<b>BOR</b>		
1.	fehér	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	rozé	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	vörös	100 hl/ha seprős újbor vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5

		t/ha szőlő gépi szüret esetén
<b>PEZSGŐ</b>		
4.	fehér	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén
5.	rozé	100 hl/ha seprős újbort vagy 14 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 13,5 t/ha szőlő gépi szüret esetén

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	Bortípus	Engedélyezett fajták
<b>BOR</b>		
1.	fehér	Bacchus, Piros Bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	rozé	Bacchus, Piros Bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	vörös	Bacchus, Piros Bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
<b>PEZSGŐ</b>		
4.	fehér	Bacchus, Piros Bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
5.	rozé	Bacchus, Piros Bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas,

		Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
6.	Vörös	Bacchus, Piros Bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátia, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zalagyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Nero, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### VII/1. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Balaton tó körül fekvő hat borvidék alkotta Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzés területének legfontosabb közös természeti tényezőjét a Balaton közelsége jelenti. Közép-Európa legnagyobb felületű tava jelentősen módosítja a terület kontinentális klímáját: a nagy víztömeg hatására a nyár hűvösebb, a levegő párásabb és a tél enyhébb az azonos szélességi fokon elhelyezkedő európai területeknél.

A Balaton temperáló hatása mellett fontos kiemelni azt a tényt, hogy a Balaton északi partjától távolabb húzódó Bakony-hegység védi a medencét a hideg északi és nyugati szelek betörésétől, melyek hatásaként a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik 53 év átlagában 25 °C fölé. Az évi középhőmérséklet magasabb az átlagosnál 9-11 °C, az évi napsütéses órák száma: 1900 óra körül alakul. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm.

A Balaton lehatárolt termőterületen a szőlők általában a Balaton tó környéki domb- és hegyoldalak déli, délkeleti és délnyugati dűlőin terülnek el.

Talaját tekintve a Balaton lehatárolt termőterület jellegzetes talaja a Rhamann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

A termék földrajzi eredetéből levezethető minőségi jellemzőire, hírnevére vagy egyéb sajátos tulajdonságaira vonatkozó adatok.

#### 2. A borok leírása

A Balatoni borokra jellemző frissesség, érett savstruktúra, és testes borok alapozták meg a balatoni borok hírnevét az évezredek folyamán. A balatoni táj és a környező hegy- és domboldalak története elválaszthatatlan a szőlő-és borkultúra történetétől, azzal szervesen összekapcsolódik.

A történeti leírások szerint a területen a római kort megelőzően foglalkoztak az itt élők szőlő- és bortermesztéssel. A római korban Pelso-nak nevezett Balaton fejlett szőlőkultúrájára utal a tó nyugati

medencéjében végzett ásatások során fellelt, a bortermesztéshez és borkóstoláshoz köthető eszközök. A környék borkultúrája az ókorban Probus császár intézkedéseinek köszönhetően lendült fel, és a Borostyán kőúton keresztül került értékesítésre az észak-európai országok irányába.

A középkori Magyarországon a Balaton környéki borok presztízsét jól mutatja az a tény, hogy a földesuraknak kiváltság volt Balaton környéki szőlőuradalmat kapni királyhoz való hűségük jutalmául. A szőlő- és borkultúra fejlődése tekintetében fontos kiemelni azokat az egyházi birtokokat, és monastorokat, melynek köszönhetően a Balatoni borok hosszú időn keresztül az egyházi liturgia kedvelt miseborai voltak hazánkban és külföldön is. A Balatoni bor hírnevét mutatja, hogy a helyi egyházi rendek legfontosabb bevételi forrását a bor jelentette a középkorban.

Más magyar borvidékkel szemben, a Balaton környékén a török vést követően letelepült idegen ajkú lakosság a helyi, autochton fajták (pl.: Bakator, Juhfark, Kéknyelű, Pintes) termesztését folytatták a vidéken, melyek többsége a pontusi fajtakörbe tartozik. A filoxéra vészéig ezek a borok alapozták meg a Balatoni borok hírnevét a közeli európai országokban.

A Balatoni szőlőtermelők tömegét ugyan gazdaságilag ellehetetlenítette a filoxéra járvány, de a borrhíó viszonylag rövid idő alatt visszaszerezte egykori hírnevét. A területen ekkor megjelenő Olasz rizling és Szürkebarát mára a régió nevével elválaszthatatlan fajtának tekinthető. A második világháborúig a Balatoni borok keresett termékek voltak az európai (német, osztrák, skandináv) és a tengeren túli (Egyesült Államok) országokban is.

A régió termőfajának egyediségét és hírnevét mutatja, hogy az államszocializmus időszakában a visszafogott nyugati borexport ellenére „Balaton” néven szállítottak borokat a nyugat-német piacra, melyek keresett és kedvelt termékeknek számítottak ezen időszakban is.

A magyar nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz adaptálódott aromatikusan fajták (pl.: Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Zeus) termesztésbe vonásával könnyen alkalmazkodott a borrhíó az elmúlt húsz év fogyasztói elvárásaihoz.

A Balatoni borok hírnevét az elmúlt száz évben segítette elő a tó turisztikai fejlődése. Az ide érkező turisták számára a szőlőhegyek fontos tájépitő elemet jelentenek. A borászatnak a Balatoni turizmusban betöltött történelmi szerepét mutatja, hogy az 1904-ben megalapított Balatoni Szövetségnek több borvidék a lapító tagja volt.

A különböző borutakon és borünnepek alkalmával közvetlenül is megismerkedhetnek a balatoni termelők boraival, melyet lakóhelyükre hazatérve is szívesen fogyasztanak és keresnek.

### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Balaton egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Balaton-tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erdőtalajok állandó vízellátását biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, így a borban a vegetális és füledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A Balaton vízfelületének reflektáló hatására több fény éri a Balatoni ültetvényeket a domb- és hegyoldalokon, mint ami az átlagos napsütötte órák számából következne. Különösen fontos ez a tény a mediterrán anticiklonok biztosította hosszú, napos ősz folyamán. A Balatoni termelők által évszázadok óta termesztett közepes (pl.: Juhfark, Chardonnay, Rizlingszilváni) és késői érésű fajták (pl.: Olasz

rizling, Szürkebarát) is magas cukorfokkal szüretelhetők, így a Balatoni borok testesek, telt ízérzetűek, zamatosak.

A magas relatív páratartalmú nyári levegőt a Bakony hegység irányából esténként lezúduló hűvös szellők frissítik fel. Ez az állandó légmozgás a szőlőn a gombás megbetegedések elterjedését fékezi, így a szőlő egészségesen szüretelhető. Így a Balatoni borok gyümölcsösek, savai lekerekedettek, érettek, rozé- és vörösborok esetében a tanninok selymesek és elegánsak.

A fajtaszerkezetből és a borok érzékszervi adottságaiból adódóan a Balatoni borok a külföldi vásárlók között is kedvelt terméknek tekinthető. Ennek sikerét mutatja, hogy a borrégióban termelt borok egyötöde külföldön (pl.: Oroszország, Lengyelország, Kína, Németország) kerül értékesítésre.

A Balatoni borok hírnevének és minőségének legjelentősebb szakmai elismerését jelzi, hogy a legrangosabb magyar borászati díjat, az 1991-től évente kihirdetésre kerülő „Év bortermelője” kitüntetést, 4 alkalommal Balatoni borász vehette át.

## VII/2. PEZSGŐ

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Balaton tó körül fekvő hat borvidék alkotta Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzés területének legfontosabb közös természeti tényezőjét a Balaton közelsége jelenti. Közép-Európa legnagyobb felületű tava jelentősen módosítja a terület kontinentális klímáját: a nagy víztömeg hatására a nyár hűvösebb, a levegő párásabb és a tél enyhébb az azonos szélességi fokon elhelyezkedő európai területeknél.

A Balaton temperáló hatása mellett fontos kiemelni azt a tényt, hogy a Balaton északi partjától távolabb húzódó Bakony-hegység védi a medencét a hideg északi és nyugati szelek betörésétől, melyek hatásaként a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik 53 év átlagában 25 fok fölé, az évi középhőmérséklet magasabb az átlagosnál 9-11 °C, az évi napsütéses órák száma: 1900 óra körül alakul. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm.

A Balaton lehatárolt termőterületen a szőlők általában a Balaton tó környéki domb- és hegyoldalak déli, délkeleti és délnyugati dűlőin terülnek el.

Talaját tekintve a Balaton lehatárolt termőterület jellegzetes talaja a Rhamann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

### 2. A borok leírása

A Balatoni pezsgő minőségét elsősorban az itt termelt küvé borok minősége garantálja, melyekre a frissesség, és a pezsgősítés szempontjából nélkülözhetetlen érett és markáns savstruktúra jellemző. A Balatoni pezsgő meghatározó íz jegye a gyümölcsösség, mely hosszan köszön vissza a bor ízében.

A csodálatos balatoni tájon termelt pezsgő története az elmúlt hatvan évre vezethető vissza. A pezsgő készítés központjainak infrastrukturális beruházásai ekkor valósult meg a borrégióban, melyek szakmai sikerén azóta több helyi pincészet is fejlődésnek indult, és öregbítették a Balatoni pezsgők hírnevét.

A Balatoni pezsgők hírnevét mutatja, hogy a borrégióban előállított pezsgők a magyar pezsgőpiac közel egyharmadát adják.

A Balatoni pezsgők minőségét a nagyszámú fajták különleges harmóniája garantálja. Ezt a széles fajtakört az itt letelepedő, soknemzetiségű lakosság alakította ki az évezredek folyamán:

- helyi jelentőségű, a honfoglaló magyarok által behozott (pontusi fajtacsoport) fajták leszármazottjainak tekinthető fajták (pl.: Kéknyelű, Bakator, Juhfark, Pintes);
- főként a filoxéravészt követően megjelenő nyugati (occidentalis) fajtacsoportba tartozó fajták (pl.: Chardonnay, Olasz rizling, Szürkebarát);
- a modern korban megjelent, a helyi ökológiai adottságokhoz nemesített fajták, (pl.: Zeus, Zenit, Csereszegi fűszeres) helyi nemesítésű fajták együttes jelenléte jellemző a Balatoni borrégióban.

### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A sokszínű Balatoni fajtaszerkezetből adódóan, az itt készült küvék házasításának összhangja jelenti a Balatoni pezsgők diszkrét, ugyanakkor elegáns illatának és a gyümölcsös ízérzet alapját. A Balatoni pezsgők gyümölcsös és komplex ízérzete és illatstruktúrája visszavezethető a különböző fajtakörbe sorolt fajtákra, melyeket a Balatonon termesztene.

A Balatoni pezsgők gyümölcsös karakterének másik környezeti hatását az jelent, hogy a magas relatív páratartalmú nyári levegőt a Bakony hegység irányából esténként lezúduló hűvös szellők frissítik fel. Ez az állandó légmozgás a szőlőn a gombás megbetegedések elterjedését fékezi, így a szőlő egészségesen szüretelhető.

A Balaton egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erőtalajok állandó vízellátást biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, így a pezsgőben a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A Balaton vízfelületének reflektáló hatására több fény éri a Balatoni ültetvényeket a domb- és hegyoldalakon, mint ami az átlagos napsütötte órák számából következne. Különösen fontos ez a tény a mediterrán anticiklonok biztosította hosszú, napos ősz folyamán, ezért a Balatoni pezsgők testesek, telt ízérzetűek, zamatosak.

A Balatoni pezsgők hírnevének és minőségének legjelentősebb szakmai elismerését jelzi, hogy a legrangosabb magyar borászati díjat, az 1991-től évente kihirdetésre kerülő „Év bortermelője” kitüntetést, első alkalommal a pezsgőkészítők közül, a Balatoni borrégióban dolgozó Garamvári Vencel vehette át 2006-ban.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### **VIII/1. Jelölési szabályok:**

- a) a borok esetében az oltalom alatt álló földrajzi jelzés kifejezés helyettesíthető a „tájbor” hagyományos kifejezéssel;
- b) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

	Bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szüret vagy virgin vintage	újbor vagy primőr	Szüretlen	Muskotály	Siller	Palackban erjesztett	termelői pezsgő	cuvée vagy küvé
<b>BOR</b>										
1.	Fehér	+	+	+	+	+	-	-	-	+
2.	Rozé	-	+	+	+	-	-	-	-	+
3.	Vörös	+	+	+	+	-	+	-	-	+
<b>PEZSGŐ</b>										
4.	Fehér	-	-	-	-	+	-	+	+	+
5.	Rozé	-	-	-	-	-	-	+	+	+

c) A Muskotály kifejezés csak az alábbi fajtaösszetételű borokon jelölhető:

- i) legalább 85%: Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Csaba gyöngye, Zefír, Nektár;
- ii) legfeljebb 15%: Bacchus, Piros Bakator, Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Gyöngyrizling, Hárslevelű, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Olasz rizling, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Tramini, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Vulcanus, Zala gyöngye, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelíni.

**VIII/2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:** Valamennyi kiszerelési mód megengedett.

**VIII/3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:** a Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága.

**VIII/4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**

a) Nyilvántartások:

- i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- iii) a Balaton termékleírást benyújtó borvidékek hegyközségi tanácsai által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- iv) pincekönyv;
- v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter).

b) Bejelentések:

- i) Termelési szándék bejelentése: A Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borászati termék termelésének – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes.

**VIII/5. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:**

- a) Tolna megye: Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kiszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkeszi, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod, Alsónána, Alsónyék, Bata, Bataaszék, Decs, Hanc, Kakasd, Kéty, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba;
- b) Fejér megye: Bicske, Csabdi, Alcsútdoboz, Etyek, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, Tordas, Vál, Gárdony, Kápolnásnyék, Nadap, Pákoz, Pázmánd, Sukoró, Velence, Csákberény, Csókakő,

- Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly, Aba, Igar, Lajoskomárom, Mezőkomárom, Seregélyes, Szabadhidvég;
- c) Komárom-Esztergom megye: Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Keszölc, Kocs, Lábatlan, Moca, Neszmély, Nyergesújfalu, Mogyorósbánya, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszőlős;
- d) Baranya megye: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttős, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend;
- e) Zala megye: Keszthely.

## IX. ELLENŐRZÉS

### **1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:**

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1-346-09-30

Fax.: +36 1-212 49 78

e-mail.: [bmi@mgszh.gov.hu](mailto:bmi@mgszh.gov.hu)

Web.: <http://www.mgszh.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

### **2. Az ellenőrzések köre:**

- A termék érzékszervi és analitikai tulajdonságainak vizsgálata;
- A terméket előállító üzem helyszíni vizsgálata.

### **3. Az ellenőrzések módja:**

- Érzékszervi vizsgálat: kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés a forgalomba hozatalt követően;
- Analitikai vizsgálat: szisztematikus ellenőrzés a forgalomba hozatalt megelőzően, valamint kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés a forgalomba hozatalt követően;
- Helyszíni ellenőrzés: kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés;
- Adminisztratív ellenőrzés: a termékleírás betartásának nyomon követhetőségi rendszere.

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	Területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások	• Adminisztratív ellenőrzés:	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Területileg illetékes hegyközségi tanács



ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	HEGYÍR		
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Területileg illetékes hegyközségi tanács

## II. Évjáratfüggő elemek

### II-I Szőlő eredetének igazolása

Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Területileg illetékes hegyközségi tanács
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlő származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója

### II-II Bor eredetének igazolása

Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<b>III-I Bor eredetének igazolása</b>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Területileg illetékes hegyközségi tanács</p>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III-II Bor forgalomba hozatali eljárás</b>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balatoni Borrégió szabályzata szerinti mintavétel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	Területileg illetékes hegyközségi tanács
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> </ul>	Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága
Analitikai paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analitikai vizsgálat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analitikai vizsgálat jegyzőkönyve</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Akkreditált laboratórium</li> </ul>
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzés</li> <li>Próbavásárlás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> <li>Analitikai minősítés jegyzőkönyv</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Akkreditált laboratórium</li> <li>Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága</li> </ul>

**Közlemény**  
**a Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi jelzéssé való átalakításáról**

A borászati termékek eredetmegjelöléseinek és földrajzi jelzéseinek közösségi oltalmára irányuló eljárásról, valamint ezen termékek ellenőrzéséről szóló 178/2009. (IX. 4.) Korm. rendelet 22. §-ának (5) bekezdése alapján a Vidékfejlesztési Minisztérium közzéteszi a Duna oltalom alatt álló eredetmegjelölés oltalom alatt álló földrajzi jelzéssé való átalakítását tartalmazó összefoglaló dokumentumot és termékleírást.

A termékleírásban meghatározott termőterületen és feldolgozási területen telephellyel vagy állandó lakóhellyel rendelkező természetes és jogi személyek – a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendelet II. része II. címe I. fejezetének Ia. szakaszában foglalt jogosultsági feltételekre vonatkozó, megfelelően indokolt nyilatkozattal – a közzétételtől számított két hónapon belül kifogást nyújthatnak be.

A kifogást Dr. Fazekas Sándor miniszter úrnak kell küldeni és a Vidékfejlesztési Minisztérium Agrárpiaci Főosztályának (1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.) kell címezni.

A kifogás elbírálására a 178/2009. (IX. 4.) Korm. rendelet 13. §-a (3) bekezdésében foglaltak az irányadók.

**607/2009/EK bizottsági rendelet II. Melléklet**  
**ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM**

Beérkezés dátuma (NN/HH/ÉÉÉÉ)

*[a Bizottság tölti ki!]*

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

16

A kérelem nyelve

magyar

Az akta száma:

*[a Bizottság tölti ki!]*

**A kérelmező**

A jogi vagy természetes személy neve

Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

*Házszám*

6

*Utcanev*

Tatár sor

*Irányítószám*

*Település*

Kecskemét

*Ország*

Magyarország

Jogi státusz, méret és összetétel (jogi személyek esetén)

A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület

Állampolgárság

---

Tel, fax, e-mail

*Tel*

+3676495746

*Fax*

+3676504520

*E-Mail*

kunsagiborvidek@kunsagiborvidek.axelero.net

### Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

*Házszám*

11

*Utcanev*

Kossuth tér

*Irányítószám*

1055

*Település*

Budapest

*Ország*

Magyarország

Tel, fax, e-mail

*Tel*

+36 1 795 3844

*Fax*

+36 1 795 0091

*E-Mail*

[agrarpiaci@vm.gov.hu](mailto:agrarpiaci@vm.gov.hu)

## I. NÉV

Duna

változatok: Dunai

Eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: oltalom alatt álló földrajzi jelzés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

Típusai: fehérfajta és küvé borok, rozéfajta és küvé borok, sillerfajta és küvé borok, vörös fajta és küvé borok

#### II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	fehérfajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	1,0	80
2.	rozéfajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	0,8	80
3.	sillerfajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	1,2	80
4.	vörös fajta és küvé borok	10,0	3,5	9,0	1,2	80

#### II/1B. Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	fehérfajta és küvé borok	Friss, üde jellegű, közepesen hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és virágillatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.
2.	rozéfajta és küvé borok	Kékszőlőből készült friss, üde, gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel (málna, őszibarack, meggy, ribizli, szamóca stb.), esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető rozé bor.
3.	sillerfajta és küvé borok	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő jelleggel, mérsékelt tannintartalommal, testességgel rendelkező borok. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető siller bor.
4.	vörös fajta és küvé borok	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs (meggy, málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bíró vörösborok. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető vörösbor.

### III. HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEK

- siller
- tájbor

### IV. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

NINCS

### V. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű boroknak alábbiakban felsorolt területről kell származnia:

**1. Csongrádi borvidék:** Csongrád, Hódmezővásárhely, Balástya, Csengele, Kistelek, Pusztaszer, Szatymaz, Ásotthalom, Bordány, Domaszék, Szeged, Mórahalom, Zákányszék, Zsombó, Forráskút, Öttömös, Pusztamérges, Ruzsa, Üllés.

**2. Hajós-Bajai borvidék:** Baja, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

**3. Kunsági borvidék:** Bácsalmás, Bácsszőlős, Csikéria, Jánoshalma, Kelebia, Kéleshalom, Kunbaja, Kunfehértó, Mélykút, Tompa, Abony, Albertirsa, Bénye, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Gomba, Hernád, Inárcs, Jászberény, Jászszentandrás, Kakucs, Kóka, Monor, Monorierdő, Nagykáta, Nagykőrös, Nyársapát, Ócsa, Örkény, Pilis, Tóalmás, Tápiószentmárton, Tápiószele, Újlengyel, Apostag, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Harta, Solt, Ráckeve, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tököl, Ágasegyháza, Fülöpháza, Izsák, Kunszentmiklós, Orgovány, Páhi, Szabadszállás, Ballószög, Bugac, Felsőlajos, Fülöpjakab, Helvécia, Jakabszállás, Kecskemét, Kerekegyháza, Kiskunfélegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene, Lajosmizse, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Imrehegy, Fülöpszállás, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Pirtó, Soltsszentimre, Soltvadkert, Tabdi, Tázlár, Balotaszállás, Csólyospálos, Harkakötöny, Jászszentlászló, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Móricgát, Szank, Zsana, Cibakháza, Cserkeszőlő, Csépa, Kocsér, Lakitelek, Nagyrév, Nyárlőrinc, Szelevény, Szentkirály, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tizsakécske, Tizsakürt, Tizsasas, Tiszaug települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

### VI. MAXIMÁLIS HOZAM

### VII. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
	1. fehérfajta és küvé borok	arany sárfehér, chardonnay, csabagyöngye, cserszegi fűszeres, ezerjő, Irsai Olivér, karát, királyleányka, kövidinka, leányka, Müller Thurgau (rizlingszilváni), nektár, olaszrizling, ottonel muskotály, pinot blanc, rajnai rizling, savignon blanc, szürkebarát, tramini, zefír, zöld

		veltelíni, hamburgi muskotály
2.	rozé, siller, vörös fajta és küvéborok	blauburger, cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka, kékfrankos, hamburgi muskotály, merlot, pinot noir, portugieser (kékoportó) zweigelt

## VIII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Duna OFJ Magyarország középső részén helyezkedik el. Legnagyobb része a Magyar Alföld Duna és Tisza folyók által határolt területén, a Duna-Tisza közén (Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság, Tápióság), illetve a Tiszántúl tiszazugi és Csongrád megyei részén terül el. Észak-nyugatról a Csepel-sziget, Északról a Gödöllői-dombság egyes termőhelyei kapcsolódnak hozzá.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszintfeletti magasság 200 m alatti, a területek többségén 150 m-nél kisebb. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-20 métert nem haladják meg.

A Duna OFJ termőhelyeinek talaja kevésbé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatók (humuszos és futóhomok), valamint kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok. A homoktalajok kialakulása elsősorban a Duna folyónak köszönhető, ami a kelet-nyugati irányú mozgásával évezredek alatt a Duna-Tisza közén hagyta homokos hordalékát. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami segíti a szőlő érését is, valamint kvarctartalmuk miatt immunisak a filoxéra szempontjából. Ugyanakkor tápanyag-szolgáltató és víztartó képességük, ásványi anyagtartalmuk kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, mind a síkvidéki jelleg és a viszonylag kis tengerszintfeletti magasság miatt gyakoriak a tavaszi és az őszi fagyok is. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.000 óra felett van évente. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt is nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Az itteni szőlőkultúra - ahogyan általában a magyarországi is - a római korra vezethető vissza. A Duna borrhíó területe az antik Római Birodalom határterületén feküdt (a Duna folyó jelentette a "limest", a Birodalom határát), de annak hatása erre a térségre is kiterjedt.

Az első írásos emlék, ami az itteni - már virágzó - szőlőkultúrát is említi az a Garamszentbenedeki Apátság alapító levele 1075-ből, amit további oklevelek bizonyítanak a XIII. századtól kezdve (pl. Csepel-sziget). A középkorban Magyarország középső részén jelentős lakosság élt, amely elsősorban saját és helyi fogyasztás céljából termelt szőlőt és készített bort. Ez főleg a rosszabb minőségű ivóvíz pótlására szolgált. Ebben az időben alakult ki a kétszintes termelés (szőlő- és gyümölcsstermesztés egy területen), aminek hagyománya az 1960-as évekig, a tisztán üzemi szőlő- és gyümölcsstermesztések idejéig megmaradt.

A középkori szőlőkultúrát a XVI-XVII. századi török uralom visszavetette, ami a lakosság számának drasztikus csökkenését, mind a termelés visszaesését hozta magával, bár a török hatóságok kedvezőbb adókkal is igyekeztek a termelési kedvet növelni. A szőlőterületek elsősorban a megmaradó települések (pl. mezővárosok) határaitra korlátozódtak, de a tulajdonosok gyakran a felhagyott területekre évente néhány alkalommal visszajárva is folytatták a termelést. Ennek 150 évvel későbbi megszűnése után kezdődött meg a szőlő- és bortermelés újjászületése. A korábban felhagyott homokterületek megkötése és gazdaságos hasznosítása ettől kezdve elsősorban a szőlő- és a gyümölcstermesztés létesítésével folyt, aminek központjai szintén a térség mezővárosai voltak. A bor egyre inkább kereskedelmi terméké vált.

A szőlőtermesztést - a homokterületek filoxéra-immunitása miatt - a filoxéra-vész (1875-től) szinte teljesen érintetlenül hagyta, viszont szerepét nagymértékben felértékelte. A régióban létrehozott kutatási centrum (Kecskemét-Miklóstelep, 1883) a filoxéra elleni küzdelem egyik központjává vált és a XX. század elejétől kialakuló szakoktatási rendszerrel együtt elősegítette a térségi szőlő-borkultúra fejlődését is. Ebben az időben az itteni termőhelyekről származó borok piaca és ismertsége jelentősen megnövekedett, valamint a többszörösére nőtt a szőlőfelület is. Ezt segítette a vasút- és közúthálózat fejlesztése is. A termelésben megjelentek a 40-60 hektáros árutermelő ültetvények és 2-3.000 hektóliteres pincészetek.

A II. világháború után a nagy pincészeteket államosították, de a szőlőtermesztés szerkezete az 1960-as évekig nem változott. Ekkor indult meg a koncentrált, nagyfelületű üzemi termelés és a hagyományos fajták (pl. ezerjő, kadarka, kövidinka) mellett más borvidékekről származó fajták (pl. kékfrankos, leányka, muscat ottonel, olasz rizling, stb.) telepítése is elindult. Uralkodóvá váltak a szélesebb sorközü, középmagas és magas művelések különböző formái. Az 1970-es évek végétől a további fajtaváltás (világfajták telepítése, pl. chardonnay, cabernet sauvignon, stb.), felületbővítés és művelésmód-váltás mellett megindult a nagy kapacitású modernizált borászati üzemek kiépítése.

Az 1990-es évek elejétől - a magyar politikai és gazdasági változások eredményeként - az üzemi szerkezet ismét átalakult jelentős számú - a változó piaci igényeknek jobban megfelelő - kisebb és nagyobb méretű ültetvény és borászati üzem létesült, valamint jelentős területi aprózódás indult meg.

Az Európai Unióhoz történt csatlakozás után (2004) részben az unió szerkezetátalakítási forrásai felhasználásával további fajta-, és művelésmód-váltás, valamint a korszerűtlen ültetvények felszámolásával területcsökkenés vette kezdetét, ugyanakkor a megmaradó ültetvények és borászatok modernizációja és koncentrációja figyelhető meg. Jelenleg, a szerkezetátalakítás keretében az ökológiai adottságokhoz alkalmazkodó, kedvező termesztéstechnológiai adottságokkal rendelkező, a piac igényeinek megfelelő hazai nemesítésű fajták – pld. cserszegi fűszeres – területének növekedése tapasztalható.

## 2. A borok leírása

A Duna OFJ borok általános jellemzője, hogy elegáns megjelenésű, friss, üde jellegű, finom savösszetételű, közepesen hosszú utóízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző virág, gyümölcs illatokkal, ízekkel rendelkeznek.

Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető.

## 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Duna OFJ ökológiai sajátosságai a termékekben is jól megmutatkoznak. Az itt termelt borok általában gyorsabban érnek, lágyabb karakterűek és alkoholtartalmuk - az évjárat függvényében - dominánsabb. A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak, kevésbé minerális jegyeket tükröznek, könnyedebbek.

A Duna borrhíó igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét. A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos népességmegtartó szerepe van. Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák. A Duna borrhíóban telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták aránya Magyarországon a legnagyobb (több mint 60%), ezekből alakul ki a hungarikum borok termelésének háttéré. Az illatos szőlőfajták boraiból hagyományosan muskotály borokat állítanak elő.



## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### VIII/1. Általános jelölési szabályok:

- a) Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés megjelölés kifejezés helyett használható tájbor hagyományos kifejezés.
- b) Fajtanév, hagyományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem jelenik meg a földrajzi jelzésnél hangsúlyosabb módon.
- c) Házasított borok esetén fajtanév feltüntetése csak akkor lehetséges, ha a házasításban résztvevő minden fajta aránya eléri egyenként az 5%-ot. Ebben az esetben fajtanevet csak az földrajzi jelzés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb egyötödét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.
- d) Házasított borok esetén használható kifejezés a küvé, cuvée vagy a házasítás szó.

### VIII/2. A kiszerelésre vonatkozó szabályok:

A Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok - eredeti összetételben - palackozhatók a termőhelyen vagy a termőhelyen kívül, a vonatkozó EK és magyarországi előírásoknak megfelelően.

	Bortípus	A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1.	fehérfajta- és küvékborok	nincs	nincs
2.	rozéfajta- és küvéborok		
3.	sillerfajta- és küvéborok		
3.	vörös fajta- és küvéborok		

### VIII/3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság:

A Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok érzékszervi bírálatát a Kunsági Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottsága végzi.

### VIII/4. Ellenőrző jegy: nincs.

### VIII/5. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek:

A Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok címkézésénél kisebb földrajzi egységek neve nem tüntethető fel.

### VIII/6. A szőlőművelés előírásai

#### VIII/6.1. Művelésmód és ültetvénysűrűség:

2012. január 1-je után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek:

- takarásos fejművelés karós vagy huzalos támasz mellett
- ernyőművelés
- Moser művelés és javított Moser művelés
- egyes függöny művelés
- sylvoz művelés

Az ültetvénysűrűség a 2012. január 1-je után létesített ültetvény esetén legalább 3.300 tőke/ha. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés fogadható el. A sortávolság legalább 1,00 m, legfeljebb 3,60 m lehet, tőtávolság legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m lehet. Ikertőkés ültetvényben a tőtávolság átlagos értéke az irányadó.

A 2012. január 1-je előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében - azok művelésmódjától vagy ültetvénysűrűségétől függetlenül - az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok.

A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma - bármely művelésmód esetén - nem haladhatja meg a 32 rügy/m<sup>2</sup> értéket. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fűrtszabályozással kell megvalósítani.

Csak olyan ültetvényről származó szőlő használható fel Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok előállításához, amelynek a tőkehiány mértéke nem haladja meg a 10 %-ot.

#### **VIII/6.2. Terméshozam korlátozása:**

Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok előállításához valamennyi termékkategória- és típus esetében a maximális hozam seprős borban kifejezve legfeljebb 100 hl/ha lehet, ami megfelel 14.300 kg/hektár szőlőtermésátlagnak.

#### **VIII/6.3. Szüret időpontja, módja és a szőlő minősége:**

A szüret kezdési időpontját az illetékes hegyközség választmánya évente határozza meg, amit a minden évben augusztus 1-jétől hetenként végzett próbaszüret alapján állapít meg.

Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzés kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borként nem hozható forgalomba.

A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

A Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok előállításához a szőlő minimális cukortartalma és potenciális alkoholtartalma az alábbi táblázatban meghatározottak szerint alkalmazandó a mindenkor hatályos magyar és EU jogszabályok és előírások alapján.

Termékkategória és terméktípus	A szőlő minimális alkohol tartalma
	% vol.
minden bortípusnál	9,00

Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok előállításához általánosságban, mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható.

**VIII/7. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:** nem lehetséges.

**VIII/8. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**

#### **VIII/8.1. Nyilvántartások**

- keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- forgalomba hozatali engedélyek másolatai;

- c) a Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, vagy a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, vagy a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- d) pincekönyv;
- e) szőlőterület, illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló földrajzi jelzéses/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);
- f) az érzékszervi minősítést végző Kunsági Borvidék Helyi Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat;
- g) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.

## **VIII/8.2. Bejelentések**

### **VIII/8.2.1. Termelési szándék bejelentése**

A Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

### **VIII/8.2.3. Kiszerelés előzetes bejelentése:**

A bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának a telephely szerint illetékes hegyközséghez történő előzetes bejelentése után lehet.

A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

## **IX. ELLENŐRZÉS**

### **1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:**

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1-346-09-30

Fax.: +36 1-212 49 78

e-mail.: [bmi@mgszh.gov.hu](mailto:bmi@mgszh.gov.hu)

Web.: <http://www.mgszh.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

### **2. Az ellenőrzések köre:**

- A termék érzékszervi és analitikai tulajdonságainak vizsgálata;
- A terméket előállító üzem helyszíni vizsgálata.

### **3. Az ellenőrzések módja:**

- Érzékszervi vizsgálat: kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés a forgalomba hozatalt követően;

- Analitikai vizsgálat: szisztematikus ellenőrzés a forgalomba hozatal megelőzően, valamint kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés a forgalomba hozatal követően;
- Helyszíni ellenőrzés: kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés;
- Adminisztratív ellenőrzés: a termékleírás betartásának nyomon követhetőségi rendszere.

**607/2009/EK bizottsági rendelet I. Melléklet****Kérelem****eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés regisztrációja**

Beérkezés dátuma (NN/HH/ÉÉÉÉ)

*[a Bizottság tölti ki!]*

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

18

A kérelem nyelve

Magyar

Az akta száma:

*[a Bizottság tölti ki!]***A kérelmező**

A jogi vagy természetes személy neve

Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

*Házszám*

6

*Utcanev*

Tatár sor

*Irányítószám*

6000

*Település*

Kecskemét

*Ország*

Magyarország

Jogi státusz, méret és összetétel (jogi személyek esetén)

A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület

Állampolgárság

---

Tel, fax, e-mail

*Tel*

+3676495746

*Fax*

+3676504520

*E-Mail*

kunsagiborvidek@kunsagiborvidek.axelero.net

**Közvetítő**

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

*Házszám*

11

*Utcanev*

Kossuth tér

*Irányítószám*

1055

*Település*

Budapest

*Ország*

Magyarország

Tel, fax, e-mail

*Tel*

+36 1 795 3844

*Fax*

+36 1 795 0091

*E-Mail*[agrarpiaci@vm.gov.hu](mailto:agrarpiaci@vm.gov.hu)

Bizonyíték az oltalomra (harmadik ország esetén)

**Termékleírás**

Lapok száma

16

Aláíró(k) neve

Keresztes József (titkár)

Oreskó Imre (elnök)

Aláírás(ok)

**A termékleírás elérhetősége (link)**

[link a VM honlapra]

**I. NÉV**

Duna

változatok: Dunai

Eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: oltalom alatt álló földrajzi jelzés

**II. A BOROK LEÍRÁSA****II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor.**

Típusai: fehérfajta és küvé borok, rozé fajta és küvé borok, siller fajta és küvé borok, vörös fajta és küvé borok.

**II/1A. Analitikai előírások**

	Bortípus	Minimális összes alkoholtar- talom [%vol]	Minimális összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtar- talom [%vol]	Maximáli- s illósav- tartalom [g/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]
1.	fehérfajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	1,0	80
2.	rozéfajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	0,8	80
3.	sillerfajta és küvé borok	9,0	3,5	9,0	1,2	80
4.	vörös fajta és küvé borok	10,0	3,5	9,0	1,2	80

**II/1B. Érzékszervi jellemzők**

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	fehérfajta és küvé borok	Friss, üde jellegű, közepesen hosszú ízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző gyümölcs és virágillatokkal, ízekkel. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető fehérbor.
2.	rozéfajta és küvé borok	Kékszőlőből készült friss, üde gyümölcs illatokkal, gyümölcs ízekkel (málna, őszibarack, meggy, ribizli, szamóca stb.), esetleg virág aromákkal rendelkező könnyed, élénk savakkal bíró friss bor. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető rozé bor.
3.	sillerfajta és küvé borok	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő jelleggel, mérsékelt tannintartalommal, testességgel rendelkező borok. Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető siller bor.
4.	vörös fajta és küvé borok	Fajtaborok esetében a fajtára jellemző illatok, ízek, lekerekedett savakkal, házasított borok esetében a fajták házasítási arányától függő tannintartalommal, bársonyos ízzel, testességgel rendelkező borok, gyümölcs (meggy,

	málna, dió, ribizli stb.) és fűszeres (fahéj, vanília, csokoládé, dohány stb.) aromákkal bíró vörösborok Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető vörösbor.
--	--

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

NINCS

### IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű boroknak alábbiakban felsorolt területről kell származnia:

**1. Csongrádi borvidék:** Csongrád, Hódmezővásárhely, Balástya, Csengele, Kistelek, Pusztaszer, Szatymaz, Ásotthalom, Bordány, Domaszék, Szeged, Mórahalom, Zákányszék, Zsombó, Forráskút, Öttömös, Pusztamérges, Ruzsa, Üllés.

**2. Hajós-Bajai borvidék:** Baja, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

**3. Kunsági borvidék:** Bácsalmás, Bácsszőlős, Csikéria, Jánoshalma, Kelebia, Kéleshalom, Kunbaja, Kunfehértó, Mélykút, Tompa, Abony, Albertirsa, Bénye, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Gomba, Hernád, Inárcs, Jászberény, Jászszentandrás, Kakucs, Kóka, Monor, Monorierdő, Nagykáta, Nagykőrös, Nyársapát, Ócsa, Örkény, Pilis, Tóalmás, Tápiószentmárton, Tápiószéle, Újlengyel, Apostag, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Harta, Solt, Ráckeve, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tököl, Ágasegyháza, Fülöpháza, Izsák, Kunszentmiklós, Orgovány, Páhi, Szabadszállás, Ballószög, Bugac, Felsőlajos, Fülöpjakab, Helvécia, Jakabszállás, Kecskemét, Kerekegyháza, Kiskunfélegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene, Lajosmizse, Akasztó, Bócsa, Csengőd, Imrehegy, Fülöpszállás, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Pirtó, Soltszentimre, Soltvadkert, Tabdi, Tázlár, Balotaszállás, Csólyospálos, Harkakötöny, Jászszentlászló, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Móricgát, Szank, Zsana, Cibakháza, Cserkeszőlő, Csépa, Kocsér, Lakitelek, Nagyrév, Nyárlőrinc, Szelevény, Szentkirály, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tisasas, Tiszaug települések, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

### V. MAXIMÁLIS HOZAM

Minden bortípus esetén 100 hl/hektár, ami legfeljebb 14.300 kg /ha termésnek felel meg.

### VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
	1.fehérfajta és küvé borok	arany sárféher, chardonnay, csabagyöngye, cserszegi fűszeres, ezerjő, Irsai Olivér, karát, királyleányka, kövidinka, leányka, Müller Thurgau (rizlingszilváni), nektár, olaszrizling, ottonel muskotály, pinot blanc, rajnai rizling, savignon blanc, szürkebarát, tramini, zefír, zöld



		veltelíni, hamburgi muskotály
2.	rozé, siller, vörös fajta és küvéborok	blauburger, cabernet franc, cabernet sauvignon, kadarka, kékfrankos, hamburgi muskotály, merlot, pinot noir, portugieser (kékoportó) zweigelt

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása:

A Duna OFJ Magyarország középső részén helyezkedik el. Legnagyobb része a Magyar Alföld Duna és Tisza folyók által határolt területén, a Duna-Tisza közén (Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság, Tápióság), illetve a Tiszántúl tiszazugi és Csongrád megyei részén terül el. Észak-nyugatról a Csepel-sziget, Északról a Gödöllői-dombság egyes termőhelyei kapcsolódnak hozzá.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszintfeletti magasság 200 m alatti, a területek többségén 150 m-nél kisebb. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-20 métert nem haladják meg.

A Duna OFJ termőhelyeinek talaja kevésbé változatos, a terület zömén mésztartalmú homoktalajok találhatók (humuszos és futóhomok), valamint kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok. A homoktalajok kialakulása elsősorban a Duna folyónak köszönhető, ami a kelet-nyugati irányú mozgásával évezredek alatt a Duna-Tisza közén hagyta homokos hordalékát. A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami segíti a szőlő érését is, valamint kvarctartalmuk miatt immunisak a filoxéra szempontjából. Ugyanakkor tápanyag-szolgáltató és víztartó képességük, ásványi anyagtartalmuk kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, mind a síkvidéki jelleg és a viszonylag kis tengerszintfeletti magasság miatt gyakoriak a tavaszi és az őszi fagyok is. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C körül mozog. A napfényes órák átlaga 2.000 óra felett van évente. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

A termőhely nagy földrajzi kiterjedtsége miatt is nagy hagyományokkal rendelkezik a szőlő- és borkultúra területén. Az itteni szőlőkultúra - ahogyan általában a magyarországi is - a római korra vezethető vissza. A Duna borrhíó területe az antik Római Birodalom határterületén feküdt (a Duna folyó jelentette a "limest", a Birodalom határát), de annak hatása erre a térségre is kiterjedt.

Az első írásos emlék, ami az itteni - már virágzó - szőlőkultúrát is említi az a Garamszentbenedeki Apátság alapító levele 1075-ből, amit további oklevelek bizonyítanak a XIII. századtól kezdve (pl. Csepel-sziget). A középkorban Magyarország középső részén jelentős lakosság élt, amely elsősorban saját és helyi fogyasztás céljából termelt szőlőt és készített bort. Ez főleg a rosszabb minőségű ivóvíz pótlására szolgált. Ebben az időben alakult ki a kétszintes termelés (szőlő- és gyümölcsstermesztés egy területen), aminek hagyománya az 1960-as évekig, a tisztán üzemi szőlő- és gyümölcsstelepítések idejéig megmaradt.

A középkori szőlőkultúrát a XVI-XVII. századi török uralom visszavetette, ami a lakosság számának drasztikus csökkenését, mind a termelés visszaesését hozta magával, bár a török hatóságok kedvezőbb adókkal is igyekeztek a termelési kedvet növelni. A szőlőterületek elsősorban a megmaradó települések (pl. mezővárosok) határaitra korlátozódtak, de a tulajdonosok gyakran a felhagyott területekre évente néhány alkalommal visszajárva is folytatták a termelést. Ennek 150 évvel későbbi megszűnése után kezdődött meg a szőlő- és bortermelés újjászületése. A korábban felhagyott homokterületek

megkötése és gazdaságos hasznosítása ettől kezdve elsősorban a szőlő- és a gyümölcsültetvények létesítésével folyt, aminek központjai szintén a térség mezővárosai voltak. A bor egyre inkább kereskedelmi terméké vált.

A szőlőtermesztést - a homokterületek filoxéra-immunitása miatt - a filoxéra-vész (1875-től) szinte teljesen érintetlenül hagyta, viszont szerepét nagymértékben felértékelte. A régióban létrehozott kutatási centrum (Kecskemét-Miklóstelep, 1883) a filoxéra elleni küzdelem egyik központjává vált és a XX. század elejétől kialakuló szakoktatási rendszerrel együtt elősegítette a térségi szőlő-borkultúra fejlődését is. Ebben az időben az itteni termőhelyekről származó borok piaca és ismertsége jelentősen megnövekedett, valamint a többszörösére nőtt a szőlőfelület is. Ezt segítette a vasút- és közúthálózat fejlesztése is. A termelésben megjelentek a 40-60 hektáros árutermelő ültetvények és 2-3.000 hektóliteres pincészetek.

A II. világháború után a nagy pincészeteket államosították, de a szőlőtermesztés szerkezete az 1960-as évekig nem változott. Ekkor indult meg a koncentrált, nagyfelületű üzemi termelés és a hagyományos fajták (pl. ezerjő, kadarka, kövidinka) mellett más borvidékekről származó fajták (pl. kékfrankos, leányka, muscat ottonel, olasz rizling, stb.) telepítése is elindult. Uralkodóvá váltak a szélesebb sorközü, középmagas és magas művelések különböző formái. Az 1970-es évek végétől a további fajtaváltás (világfajták telepítése, pl. chardonnay, cabernet sauvignon, stb.), felületbővítés és művelésmód-váltás mellett megindult a nagy kapacitású modernizált borászati üzemek kiépítése.

Az 1990-es évek elejétől - a magyar politikai és gazdasági változások eredményeként - az üzemi szerkezet ismét átalakult jelentős számú - a változó piaci igényeknek jobban megfelelő - kisebb és nagyobb méretű ültetvény és borászati üzem létesült, valamint jelentős területi aprózódás indult meg.

Az Európai Unióhoz történt csatlakozás után (2004) részben az unió szerkezetátalakítási forrásai felhasználásával további fajta-, és művelésmód-váltás, valamint a korszerűtlen ültetvények felszámolásával területcsökkenés vette kezdetét, ugyanakkor a megmaradó ültetvények és borászatok modernizációja és koncentrációja figyelhető meg. Jelenleg, a szerkezetátalakítás keretében az ökológiai adottságokhoz alkalmazkodó, kedvező termesztéstechnológiai adottságokkal rendelkező, a piac igényeinek megfelelő hazai nemesítésű fajták – pld. cseresznye fűszeres – területének növekedése tapasztalható.

## 2. A borok leírása:

A Duna OFJ borok általános jellemzője, hogy elegáns megjelenésű, friss, üde jellegű, finom savösszetételű, közepesen hosszú utóízű, fajtabor esetében a fajtára jellemző virág, gyümölcs illatokkal, ízekkel rendelkeznek.

Száraz, félszáraz, félédes és édes kategóriában is készíthető.

## 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása:

A Duna OFJ ökológiai sajátosságai a termékekben is jól megmutatkoznak. Az itt termelt borok általában gyorsabban érnek, lágyabb karakterűek és alkoholtartalmuk - az évjárat függvényében - dominánsabb. A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak, kevésbé minerális jegyeket tükröznek, könnyedebbek.

A Duna borrhíó igen fontos szerepet tölt be a magyar mezőgazdaság szőlészeti és borászati ágazatában, itt termelik az ország szőlőmennyiségének csaknem felét.

A szőlőtermelés, gazdasági súlya mellett, óriási jelentőségű társadalmi hatását tekintve, hiszen ezen a területen fontos népességmegtartó szerepe van.

Az ökológiai sajátosságok (pl. homoktalajok, csapadékhiány) miatt a szőlőtermesztés az egyik leggazdaságosabb művelési ág ezen a vidéken. A szőlőültetvények hatékonyan gátolták és gátolják a

futóhomok terjedését, a gyengébb vízháztartású talajokon a szőlőnövény könnyebben jut vízhez, mint más növénykultúrák.

A Duna borrhíóban telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták aránya Magyarországon a legnagyobb (több mint 60%), ezekből alakul ki a hungarikum borok termelésének háttérre. Az illatos szőlőfajták boraiból hagyományosan muskotály borokat állítanak elő.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### VIII/1. Általános jelölési szabályok:

### VIII/2. A címkén feltüntethető kisebb földrajzi egységek

A Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok címkézésénél kisebb földrajzi egységek neve nem tüntethető fel.

### VIII/3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

	Bortípus	A kiszerelés típusára vonatkozó korlátozások	A forgalomba hozatal legkorábbi dátuma
1.	fehér fajtaborok és küvék	nincs	nincs
2.	rozéborok		
3.	siller fajtaborok és küvék		
4.	vörös fajtaborok és küvék		

### VIII/4. Az illetékes helyi borbíró bizottság:

A Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok érzékszervi bírálatát a Kunsági Borvidék Helyi Borvizsgáló Bizottsága végzi.

### VIII/5. Ellenőrző jegy: nincs

### VIII/6. A szőlőművelés előírásai:

#### VIII/6.1. Művelésmód és ültetvénysűrűség:

2012. január 1-je után létesített ültetvény esetében csak a következő művelésmódokkal telepített ültetvényből származó szőlőből készülhetnek Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek:

- takarásos fejművelés karós vagy huzalos támasz mellett;
- ernyőművelés;
- Moser művelés és javított Moser művelés;
- egyes függöny művelés;
- sylvoz művelés.

Az ültetvénysűrűség a 2012. január 1-je után létesített ültetvény esetén legalább 3.300 tőke/ha. A sor és tőtávolság meghatározásánál az egyenletes sor és tőtávolság mellett az ikersoros, és/vagy ikertőkés telepítés fogadható el. A sortávolság legalább 1,00 m, legfeljebb 3,60 m lehet, tőtávolság legalább 0,60 m, legfeljebb 1,20 m lehet. Ikertőkés ültetvényben a tőtávolság átlagos értéke az irányadó.

A 2012. január 1-je előtt telepített meglévő szőlőültetvények esetében - azok művelésmódjától vagy ültetvénysűrűségétől függetlenül - az onnan származó szőlőből az ültetvény kivágásáig készülhetnek Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok.

A tőketerhelés beállítása során a tőkénként meghagyott élő, világos rügyek száma - bármely művelésmód esetén - nem haladhatja meg a 32 rügy/m<sup>2</sup> értéket. A termelési célok eléréséhez szükséges végleges termésmennyiség beállítását a vegetációs időszakban a szükséges mértékben elvégzett fürtszabályozással kell megvalósítani.

Csak olyan ültetvényről származó szőlő használható fel Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok előállításához, amelynek a tőkehiány mértéke nem haladja meg a 10 %-ot.

#### **VIII/6.2. Terméshozam korlátozása:**

Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok előállításához valamennyi termékkategória- és típus esetében a maximális hozam seprős borban kifejezve legfeljebb 100 hl/ha lehet, ami legfeljebb 14.300 kg/hektár termésnek felel meg.

#### **VIII/6.3. Szüret időpontja, módja és a szőlő minősége:**

A szüret kezdési időpontját az illetékes hegyközség választmánya évente határozza meg, amit a minden évben augusztus 1-től hetenként végzett próbaszüret alapján állapít meg.

Az a termék, ami a hegyközség által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzés kategóriában nem kaphat származási bizonyítványt és Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borként nem hozható forgalomba.

A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé.

A Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok előállításához a szőlő minimális cukortartalma és potenciális alkoholtartalma az alábbi táblázatban meghatározottak szerint alkalmazandó a mindenkor hatályos magyar és EU jogszabályok és előírások alapján.

Termékkategória és terméktípus	A szőlő minimális alkohol tartalma
	% vol.
Minden bortípus esetében	9,00

Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok előállításához mind a kézi, mind a gépi szüret alkalmazható.

**VIII/7. Termék előállítás a lehatárolt termőterületen kívül:** nem lehetséges.

#### **VIII/8. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:**

##### **VIII/8.1. Nyilvántartások**

- h) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- i) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- j) a Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, vagy a Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, vagy a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- k) pincekönyv;
- l) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter);

- m) az érzékszervi minősítést végző Kunsági Borvidék Helyi Borminősítő Bizottságának minősítési jegyzőkönyve alapján készült tikári határozat;
- n) az ellenőrzésről készült dokumentumok, jegyzőkönyvek.

## **VIII/8.2. Bejelentések**

### **VIII/8.2.1. Termelési szándék bejelentése:**

A Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatának feltétele, hogy a termék előállításának megkezdésekor – ideértve a szőlő alapanyag termelést is – a termelő köteles e szándékát a hegyközségnek bejelenteni. A bejelentést a tevékenység megkezdésének évében, április 30-ig kell megtenni, a bejelentés visszavonásig érvényes.

### **VIII/8.2.3. Kiszerelés előzetes bejelentése:**

A bort palackozásra a borvidékről kiszállítani a bor előállítójának a telephely szerint illetékes hegyközséghez történő előzetes bejelentése után lehet.

A borászati vállalkozás a kiszállított bor palackozási szándékáról 48 órával a palackozás megkezdése előtt köteles értesíteni a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsát.

## **VIII/9. A kérelem által érintett földrajzi jelzéshez kapcsolódó hagyományos kifejezések listája:**

**VIII/9.1. Hagományos kifejezések:** „siller”: a rövid héjonerjesztés következtében élénk, halvány színű vörösbör.

### **VIII/9.2. Egyéb korlátozottan használható kifejezések:**

- a) „muskotály”: Legalább 85 %-ban a csabagyöngye, cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, nektár, ottonel muskotály, tramini, zefír, hamburgi muskotály szőlőfajták közül egynek, vagy többnek a terméséből készült bor.
- b) „primör”: A szüret évében palackozott bor. Szinonim megjelölésként az „újbor” kifejezés is használható.
- c) „tájbor”: Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés megjelölés kifejezés helyett használható hagyományos kifejezés.

**VIII/9.3.:** Hagományos kifejezés, egyéb korlátozottan használható kifejezés vagy a bor színére utaló kifejezés csak úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem jelenik meg a földrajzi jelzésnél hangsúlyosabb módon.

## **VIII/10. Fajtanév használata:**

**VIII/10.1.** Fajtanév, úgy tüntethető fel, amennyiben betűtípusából, betűméretéből, vagy betűszínéből adódóan nem jelenik meg a földrajzi jelzésnél hangsúlyosabb módon.

**VIII/10.2.** Az arany sárfehér fajtanév Duna OFJ fajtabor megjelölésként nem alkalmazható.

**VIII/10.3.** Házasított borok esetén fajtanév feltüntetése csak akkor lehetséges, ha a házasításban résztvevő minden fajta aránya eléri egyenként az 5%-ot. Ebben az esetben fajtanévet csak a földrajzi jelzés feltüntetésére használt betűnagyságnak legfeljebb egyötödét kitevő betűnagysággal lehetséges feltüntetni.

**VIII/10.4.** Házasított borok esetén használható kifejezés a küvé, cuvée vagy a házasítás szó.

## IX. ELLENŐRZÉS

### **1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:**

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1-346-09-30

Fax.: +36 1-212 49 78

e-mail.: [bmi@mgszh.gov.hu](mailto:bmi@mgszh.gov.hu)

Web.: <http://www.mgszh.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

### **2. Az ellenőrzések köre:**

- A termék érzékszervi és analitikai tulajdonságainak vizsgálata;
- A terméket előállító üzem helyszíni vizsgálata.

### **3. Az ellenőrzések módja:**

- Érzékszervi vizsgálat: kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés a forgalomba hozatalt követően;
- Analitikai vizsgálat: szisztematikus ellenőrzés a forgalomba hozatalt megelőzően, valamint kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés a forgalomba hozatalt követően;
- Helyszíni ellenőrzés: kockázatelemzésen alapuló véletlen ellenőrzés;
- Adminisztratív ellenőrzés: a termékleírás betartásának nyomon követhetőségi rendszere.

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>• HEGYÍR</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Területileg illetékes Borvidék

	<b>HEGYÍR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>		Hegyközségi Tanácsa
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<b>II/1 Szőlő eredetének igazolása</b>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>• Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>• Szüreti jelentés, szőlő származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szüreti jelentés és szőlőszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<b>II/2 Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<b>III/1 Bor eredetének igazolása</b>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Hegybíró

	adminisztratív ellenőrzés • Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés	• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		• Borszármazási bizonyítvány	Hegybíró
<b>III/2 Bor forgalomba hozatali eljárás</b>			
Mintavétel	• Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa szabályzata szerinti mintavétel	• Mintavételi jegyzőkönyv	Kunsági Borvidék Helyi Borminősítő Bizottsága
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, KBHBB titkár határozata	Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Analitikai paraméterek	• Analitikai vizsgálat	• Analitikai vizsgálat jegyzőkönyve	• Akkreditált laboratórium
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	• Kockázatelemzés • Próbavásárlás	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv, KBHBB titkári határozat • Analitikai minősítés jegyzőkönyv	• Akkreditált laboratórium • Területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa

## XI. SZANKCIONÁLÁS

A Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok termelése során felmerülő visszaélések esetében:

1. figyelmeztetés a szabályozás teljes körű betartására;
2. a Duna oltalom alatt álló földrajzi jelzésű megnevezés használatának eltiltása.

A szankció vonatkozhat egyes termék(ek)re vagy a termelési folyamat egészére.

A szankciókkal kapcsolatban első fokon az illetékes hegyközség, másodfokon a területileg illetékes Borvidék Hegyközségi Tanácsa jár el.

Kecskemét, 2011. október 6.

---

A Vidékfejlesztési Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével a Vidékfejlesztési Minisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Kis Norbert, a VM Jogi Főosztályának vezetője.

A szerkesztőség címe: Budapest V., Kossuth Lajos tér 11.

A Vidékfejlesztési Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a <http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztési-minisztérium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Kis Norbert